Fornos Elétricos Fischer

DE EMBUTIR

Manual de instruções

Cód. Manual 6963 Rev. 04

Parabéns

AO COMPRAR UM PRODUTO COM A MARCA FISCHER, VOCÊ FAZ A ESCOLHA CERTA!

A FISCHER, presente no mercado há mais de 40 anos, é reconhecida por seus produtos que apresentam altíssimo nível de qualidade e uma perfeita adequação para uso. Líder de mercado nos segmentos onde atua, a Fischer, além de contar com ótimos produtos, proporciona um serviço de assistência técnica eficiente.

Sumário

- Identificando o produto..... 03
- O que acompanha o produto..... 03
- Características Técnicas..... 04
- Cuidados..... 04
- Alertas de Segurança..... 05
- Instruções de Instalação - Embutimento..... 06
- Instruções de Instalação - Parte Elétrica..... 10
- Utilizando o produto..... 11
- Limpeza e manutenção do produto..... 13
- Receitas..... 15
- Tabela de consumo..... 19
- Dicas..... 20
- SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor Fischer..... 20
- Garantia..... 21

Identificando o produto

Luz Piloto: Quando aceso, informa que o forno está ligado.

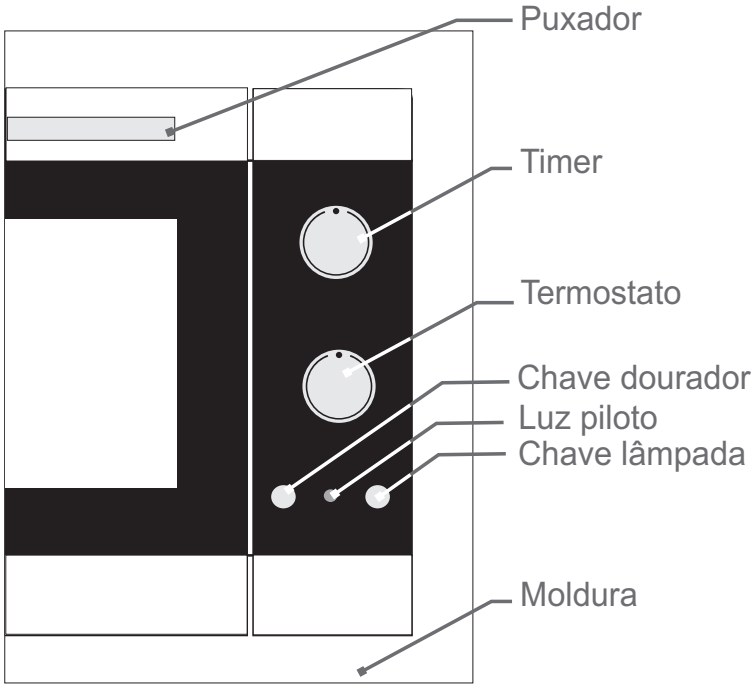
Timer: Emite aviso sonoro e desliga o forno no término do tempo programado.

Lâmpada: Aciona a lâmpada interna do forno, facilitando a visualização dos assados.

Dourador: Aciona a resistência superior, para dourar os alimentos.

Termostato: Controla automaticamente a temperatura do forno, após ser ajustado pelo usuário.

Puxador: Quando puxado, libera a porta e permite o acesso ao interior do forno.



O que acompanha o produto

- 01 Grade interna
- 01 Bandeja interna protetora
- 01 Manual de instruções
- 01 Rede de postos autorizados
- 01 Kit de fixação
- 02 Grades de ventilação
- 04 Parafusos para grades de ventilação

Características técnicas

Forno Fit Line Inox 127V	Código 1839 - 5800
Forno Fit Line Inox 220V	Código 1839 - 5801
Forno Fit Line Branco 127V	Código 4372 - 9155
Forno Fit Line Branco 220V	Código 4372 - 9154
Potência Total	1750 W
Potência Resistência Superior	750W
Potência Resistência Inferior	1000W
Corrente	127 V = 13,8 A
	220 V = 7,95 A
Frequência	60Hz
Consumo	vide tabela pág. 19

Tensão	127V ou 220V
Dimensões Externas	Altura - 420mm
	Largura - 665mm
	Profundidade - 505mm
Dimensões Internas	Altura - 267mm
	Largura - 392mm
	Profundidade - 425mm
Peso do Produto	16,8 kg (branco) - 16,06kg (inox)
Peso do Produto Embalado	17,8 kg (branco) - 17kg (inox)
Capacidade	44 litros

Cuidados

- Antes de ligar o forno, verificar se a tensão da rede é compatível com a tensão do produto, bem como se a instalação elétrica (fios, tomadas e disjuntores), comporta o mesmo (vide características técnicas);
- Nunca utilizar extensões elétricas ou benjamins e também não operar o forno com os pés descalços, para evitar risco de choque elétrico;
- Ligar sempre o cabo de aterramento ao terra da residência.

Alertas de segurança

• Certificar-se de que a tomada ou outro tipo de conexão em que será ligado o produto, está dimensionada para o mesmo. A tomada ou conectores e a fiação elétrica deverão suportar a corrente/ potência/ tensão informadas para o produto na tabela de características técnicas;
• Este produto prevê aterramento. Para maior segurança, conectar o fio ou plugue terra à rede de aterramento da residência;
• Nunca usar o neutro da rede para aterramento;
• Verificar com um eletricista se há sobrecarga no circuito de força;
• A tomada ou conector em que será ligado o plugue do produto deverá ser de fácil acesso, para possibilitar fácil desconexão para efeito de manutenção, conserto ou instalação;
• Se o produto apresentar marcas de queda ou danos na embalagem, o mesmo não deverá ser utilizado, pois pode não ser seguro para o usuário;
• A fim de atender as normas de segurança e evitar danos, somente pessoal especializado deverá realizar o conserto ou manutenção deste produto. Isto se aplica também ao cabo de alimentação. Caso este apresente ou venha a apresentar defeitos ou danos, somente pessoa especializada ou o próprio fabricante deverão substituí-lo;
• Nunca tocar nos elementos de aquecimento (resistências, porta, vidro etc), durante ou imediatamente após a utilização;
• O cabo de alimentação deverá estar livre de super-aquecimento, sem nada o tensionando ou esticando;
• Sempre remover da tomada o cabo de alimentação após o uso e durante a limpeza e manutenção do produto (sempre puxar pelo plugue, nunca pelo cabo);
• Nunca utilizar a porta do forno quando aberta, para apoiar recipientes, pois poderá causar danos ao forno; Não transportar o forno suportando-o pela porta;
• Este produto funciona em temperaturas elevadas, portanto, partes acessíveis do mesmo poderão estar quentes durante o funcionamento. Cuidados devem ser tomados para evitar contato com as mesmas e consequentes riscos de queimaduras;
• Não deixar o forno desassistido quando em funcionamento;
• Os invólucros plásticos e outros materiais da embalagem do produto deverão ficar longe do alcance de crianças e animais, a fim de se evitar riscos de sufocamento ao brincar ou manusear estes resíduos;
• A Irmãos Fischer S/A não assume qualquer responsabilidade por ações que venham resultar em danos por uso inadequado, se estas providências não forem observadas.

EMBUTIMENTO - informações gerais

A instalação do produto deverá ser providenciada pelo usuário ou pessoal especializado, o que não é coberto pela Fischer.
Qualquer dúvida quanto a instalação ou uso, solicitamos entrar em contato com nosso Serviço de Atendimento ao Consumidor: **SAC 0800 47 3535 ou 0800 729 3535.**

LOCAL DE INSTALAÇÃO

Antes de começar a instalação dos Fornos Elétricos Fit Line, verificar se o nicho (espaço em que o forno será embutido), está com as dimensões conforme especificado nas figuras das próximas páginas. O embutimento pode ser feito em móveis de granito, madeira, mármore ou aço inox, desde que sigam os desenhos das pág. 07 a 09.

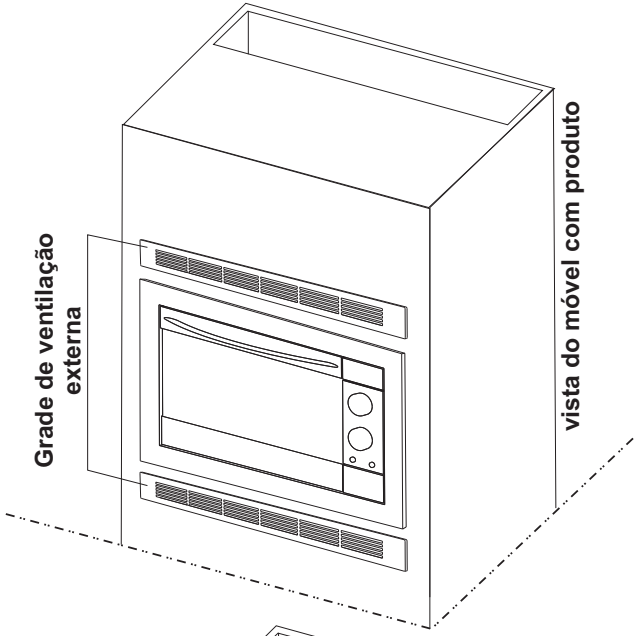
NICHO

- **Vide desenhos instrutivos de recorte dos nichos das páginas 07 a 09;**
- A fixação do forno no móvel é feita pelas presilhas metálicas, que são parte integrante do kit de fixação;
- As presilhas metálicas devem ser fixas utilizando o gabarito de papel que acompanha o kit de fixação;
- Deverão ser colocados dois calços presos ao móvel para o apoio do forno;
- Posicionar o forno na abertura do nicho e conectá-lo à rede elétrica;
- Deslizá-lo de forma que as presilhas se encaixem nos rasgos da moldura; descer o produto até que as presilhas prendam as abas da moldura.

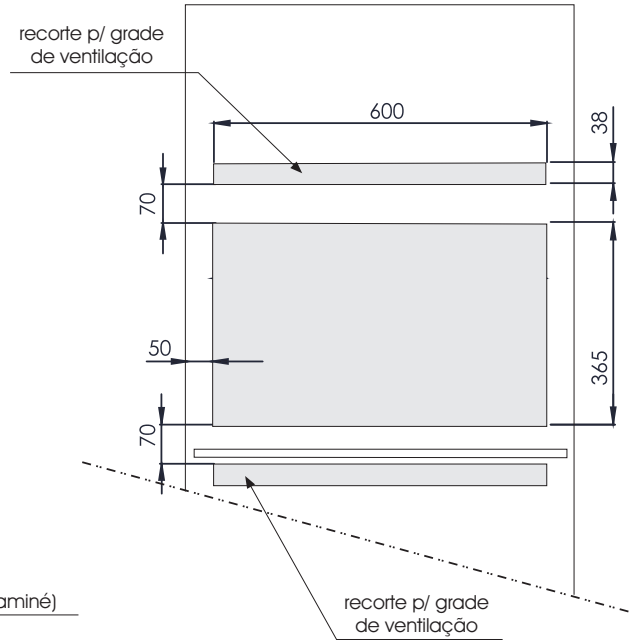
As grades de ventilação externas acompanham o produto juntamente com o kit de fixação.
Informações quanto ao embutimento também podem ser adquiridas no site: **www.fischer.com.br**

ATENÇÃO: Tanto a Irmãos Fischer quanto o revendedor, não têm qualquer responsabilidade por danos ao forno ou lesão pessoal, resultante de uma falha por procedimento incorreto de instalação.

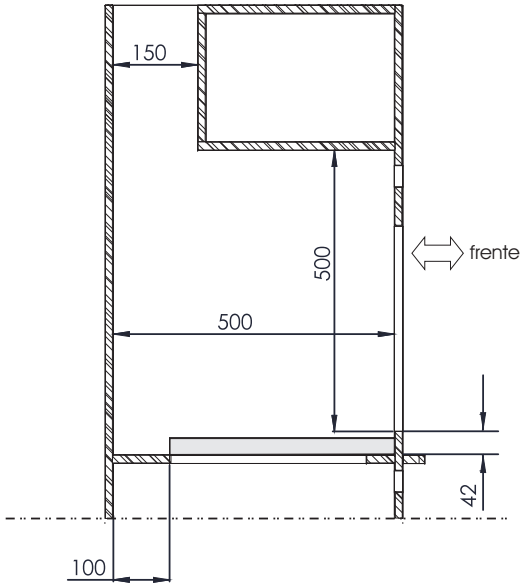
EMBUTIMENTO - móvel tipo torre (medidas em mm).

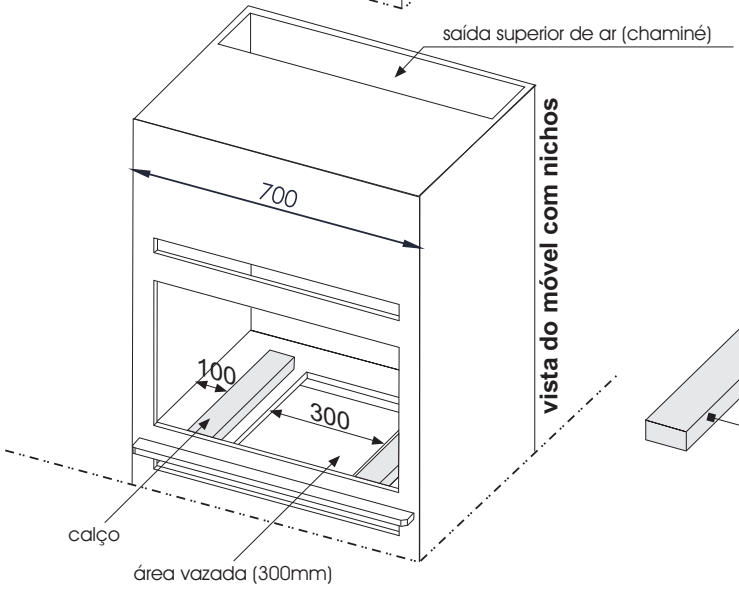


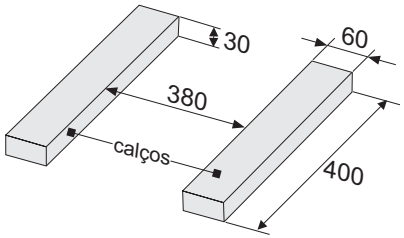
vista frontal do nicho



corte lateral do nicho







O desenho acima informa todas as medidas necessárias para a instalação do produto com as grades de ventilação em móveis tipo torre.

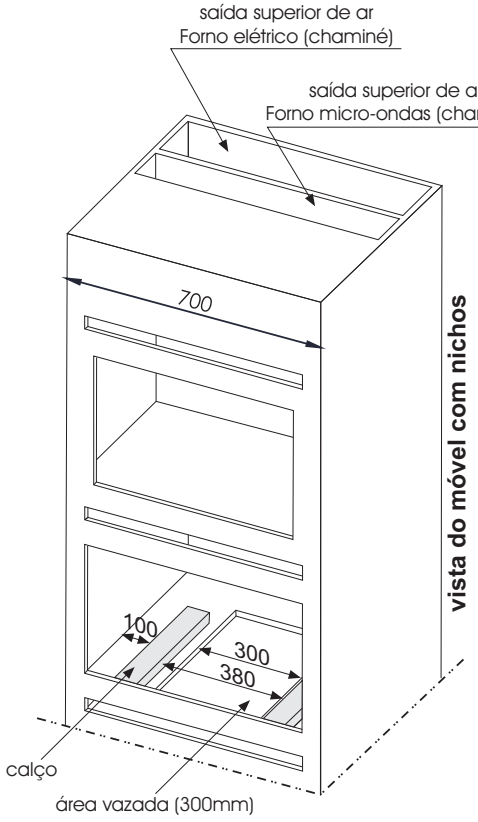
O usuário pode proceder com o embutimento de três maneiras diferentes:

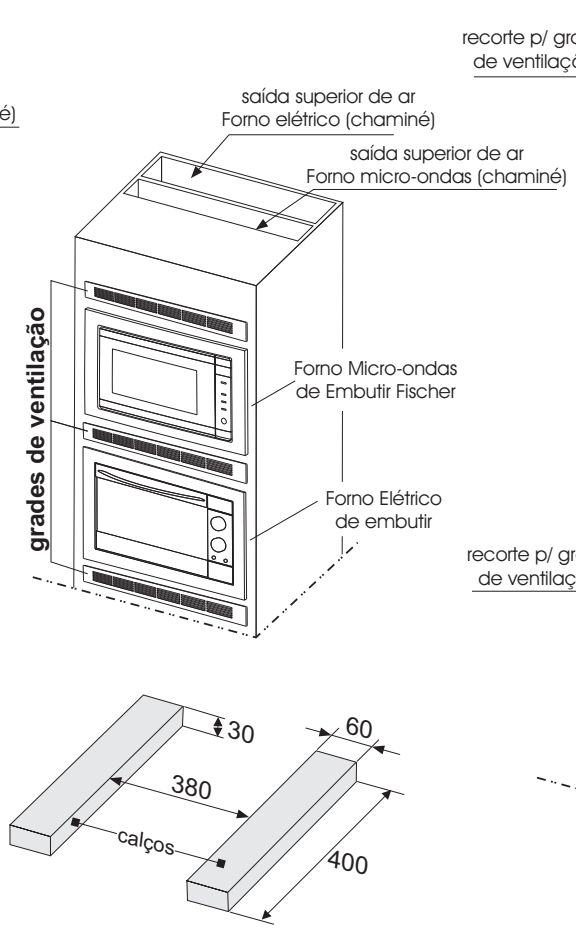
1) Conforme desenho (recomendado);
2)Somente com saída superior de ar (chaminé);
3) Somente com as grades de ventilação.

EMBUTIMENTO - forno elétrico e forno micro-ondas (medidas em mm).

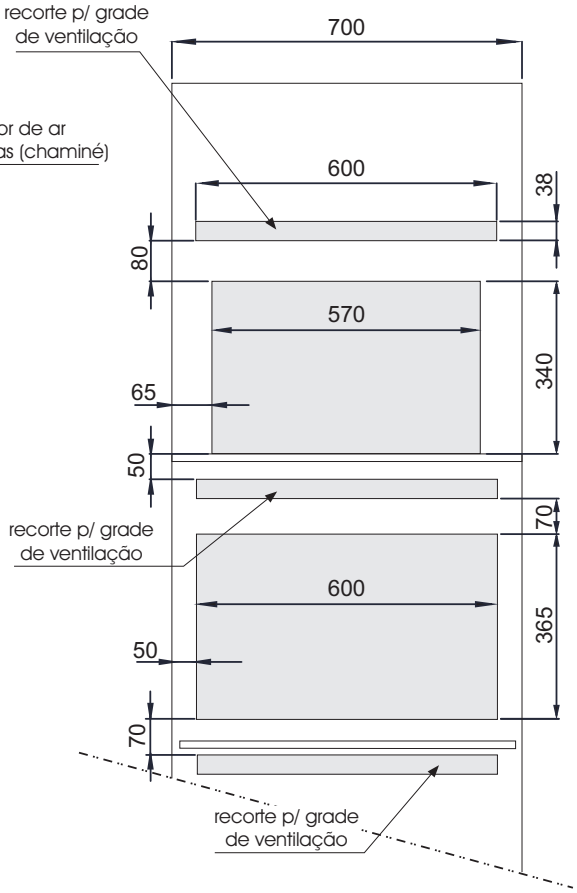
O USO DAS GRADES DE VENTILAÇÃO É OBRIGATÓRIO PARA ESTE TIPO DE EMBUTIMENTO.

Caso o Forno Elétrico Fit Line seja instalado juntamente com o forno micro-ondas Fischer, seguir as instruções específicas de instalação, conforme desenhos abaixo. É necessário prever duas saídas de ar independentes, uma saída para o nicho do forno elétrico e uma saída para o nicho do forno micro-ondas. Não utilizar a mesma saída de ar, pois haverá transferência de calor entre os nichos podendo prejudicar o funcionamento dos produtos. Para este tipo de móvel é necessário a instalação das grades de ventilação.

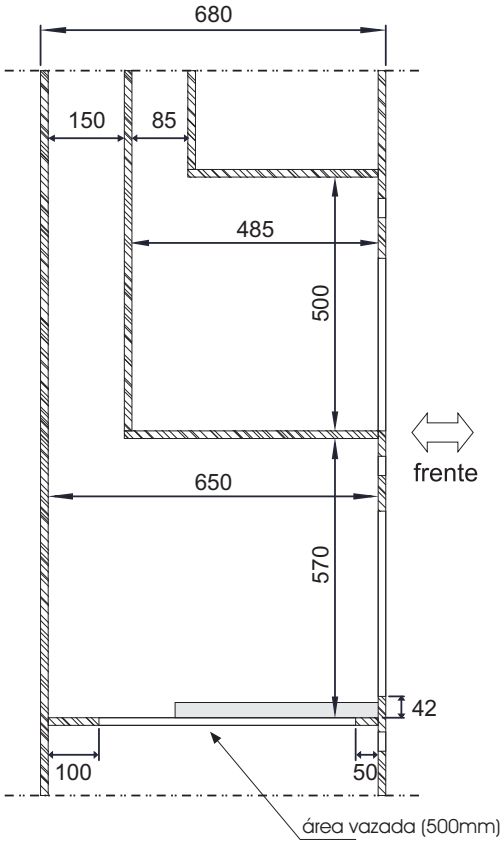




Vista frontal do nicho

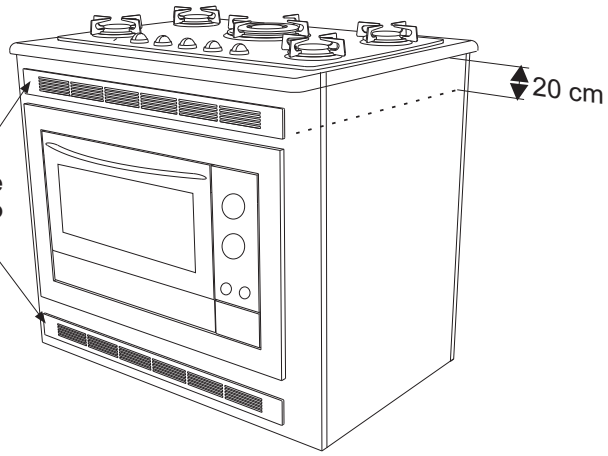


Corte lateral direito do nicho



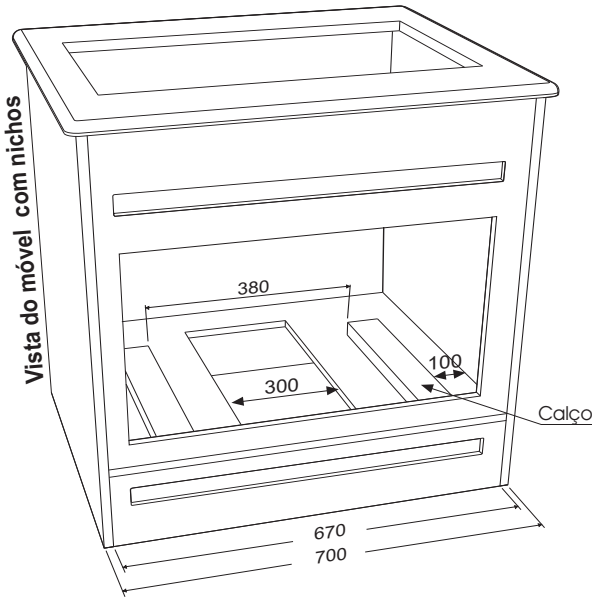
Fischer

EMBUTIMENTO - sob fogão (medidas em mm).

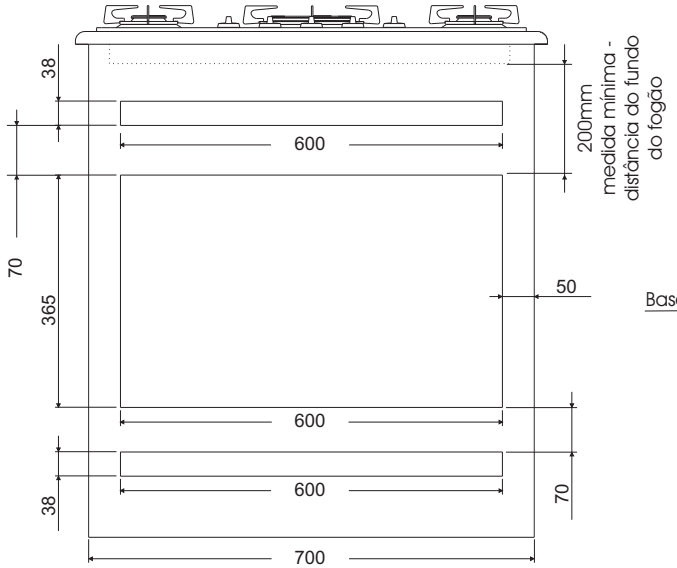


O USO DAS GRADES DE VENTILAÇÃO É OBRIGATÓRIO PARA ESTE TIPO DE EMBUTIMENTO.

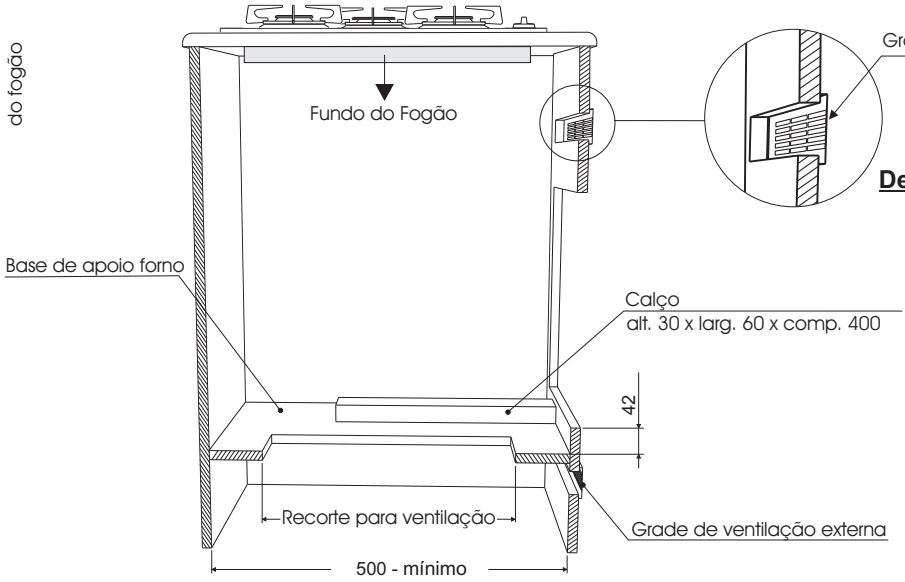
RESPEITAR A DISTÂNCIA MÍNIMA DE 20CM DO FUNDO DO FOGÃO AO FORNO.

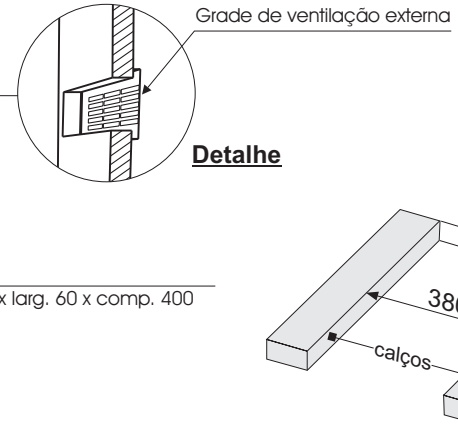


Vista frontal dos nichos

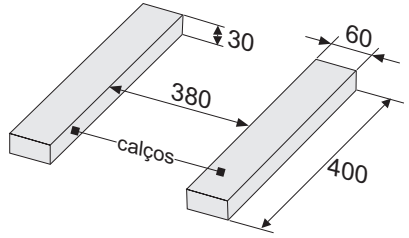


Corte lateral do nicho

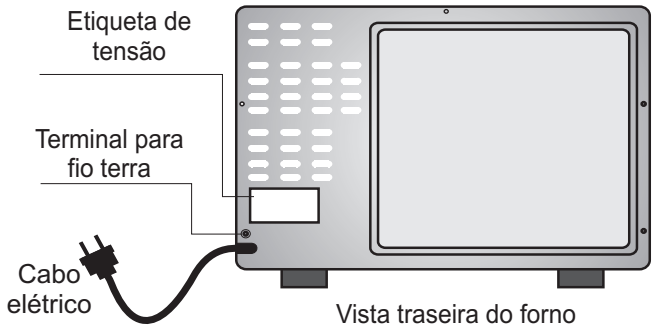




Detalhe

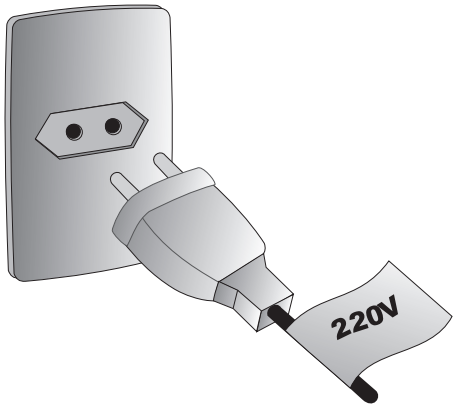


PARTE ELÉTRICA



Todo equipamento deve ser adequadamente aterrado, para eliminar o risco de choque numa eventual descarga de energia.

Instalar o fio terra no terminal que se encontra na parte traseira do seu forno elétrico.



Não utilizar conectores tipo “T” (benjamin ou derivados).

Evitar o uso de extensões. Caso for necessário, pedir a orientação de um eletricista quanto à secção dos fios.

Verificar se a tensão do forno é igual à tomada da rede à qual será ligado.

A tomada deverá ser de acordo com a tensão do seu forno, ou seja:
127V = 15A ou superior
220V = 10A ou superior

OBSERVAÇÕES:

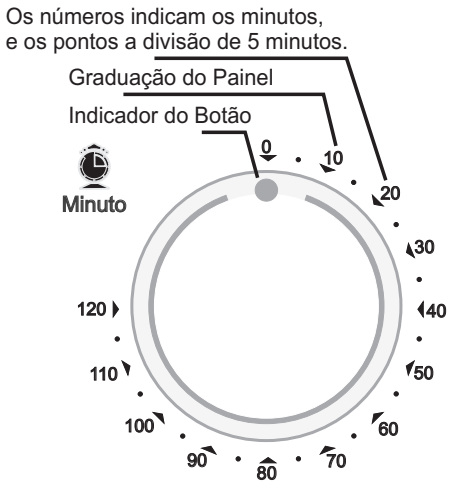
- O fio terra não acompanha o produto. O mesmo pode ser adquirido em lojas de material elétrico;
- Caso a instalação de sua residência não possua sistema de aterramento, solicitar a um eletricista que o auxilie na execução;
- O fio terra não pode ser ligado a torneiras, tubulações plásticas, ao neutro da rede elétrica, fios de pára-raios, canalização de gás, aquecimento central ou qualquer outra alternativa não especificada por normas.

Os Fornos Elétricos Fit Line são simples e práticos, porém, antes de começar a utilizá-los, certificar-se de que todas as condições prescritas nas páginas anteriores tenham sido cumpridas.

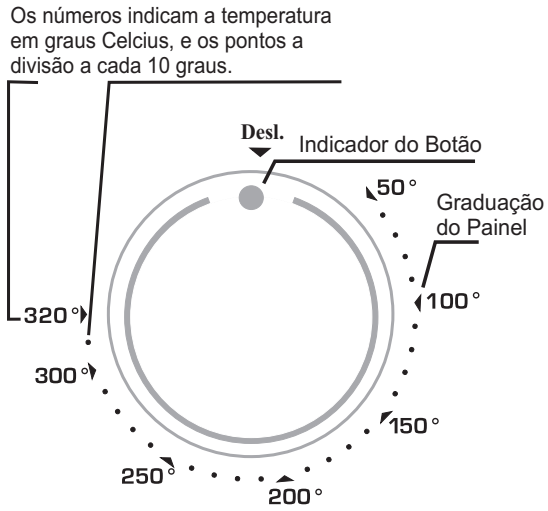
CONHECENDO O TIMER

O timer é mecânico e, portanto, pode ser ajustado conforme a necessidade. O ajuste deve ser feito conforme desenho abaixo. Se não for utilizar todo o tempo ajustado no timer, pode-se voltar manualmente até o ponto “0” (desliga), girando-o no sentido anti-horário.
Somente após a regulagem do timer e do termostato na temperatura desejada, o forno estará em funcionamento.

RECOMENDAMOS, AO UTILIZAR O FORNO PELA PRIMEIRA VEZ, LIGÁ-LO DE 10 A 15 MIN COM A PORTA ENTREABERTA PARA ELIMINAR TODOS OS RESÍDUOS DE ÓLEO OU UMIDADE.

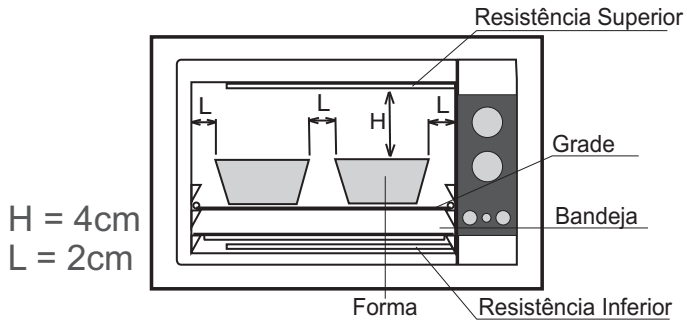


TIMER: Girar o botão no sentido horário até o final (120), e retorná-lo (em sentido anti-horário), até o tempo desejado.



Detalhe da graduação do Termostato

DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS



Quando utilizar somente 1 recipiente, colocá-lo em posição central dentro do forno.
No exemplo abaixo mostramos esquematicamente o interior do forno e como deverá ser a distribuição quando utilizados 2 recipientes, garantindo assim um melhor funcionamento do produto e um excelente assado.

ATENÇÃO: Tomar cuidado para coincidir ao máximo o indicador do botão com a graduação do painel.
Não colocar excesso de peso (acima de 8 kg), na grade interna.

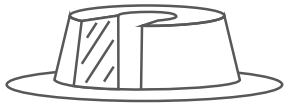
PRÉ-AQUECIMENTO

Para a realização dos assados em fornos elétricos, há a necessidade do pré-aquecimento.
Para tanto sugerimos:

Regular o termostato na temperatura desejada para o assado, acionar o dourador e regular o timer em 5 minutos. Após aviso sonoro, colocar o alimento no forno e regular o timer no tempo necessário para o assado.
O sinaleiro do Forno Elétrico Fit Line permanece aceso até o fim do ciclo do timer, quando o forno desliga.
NOTA: O timer poderá ser ajustado conforme necessidade, ou seja, poderá ser girado no sentido anti-horário (ver pág. 11).

O botão dourador serve para acionar a resistência superior. Para o pré-aquecimento, o mesmo deverá estar sempre acionado. No decorrer dos assados deve-se observar a necessidade de uso do dourador e o tempo em que o mesmo deverá permanecer ligado.

EXEMPLO DE ASSADO



Bolo Inglês

Pré aquecimento: Regular o termostato na temperatura de 200ºC, regular o timer em 5 min, acionar o dourador e aguardar o aviso sonoro.

Após o pré-aquecimento colocar a massa no forno e regular o timer em 30 min, deixando a chave dourador ligada. Decorridos os 30 min, o forno desligará automaticamente.

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

• É normal que o vapor d'água proveniente dos alimentos condense em alguma outra parte do ambiente. Em dias úmidos, esta condensação se transforma em gotículas de água, que são liberadas pelas frestas do forno ou que condensam nas paredes frias do ambiente.

• O forno possui um sistema automático de controle de temperatura. Quando a temperatura programada no termostato é atingida, o forno desliga alguns minutos, religando automaticamente após esse tempo. Esse processo é repetido sucessivamente e não influencia no assado, apenas proporciona maior economia de energia.

CUIDADOS GERAIS

Para uma maior durabilidade do forno, recomendamos uma limpeza periódica do mesmo, porém, deve-se observar alguns cuidados:

Antes de qualquer operação de limpeza, desligar o forno da corrente elétrica.

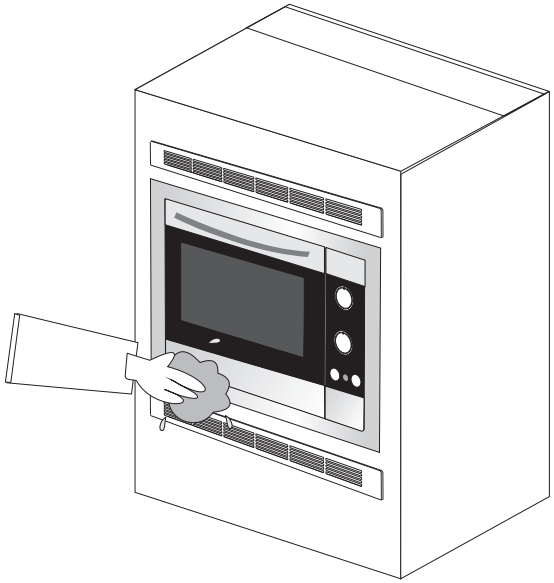
LIMPEZA DA PARTE EXTERNA

- Limpar sempre o frontal com esponja macia e detergente neutro e secar bem com um pano macio, ou usar produto especial para limpar inox (forno com frontal em inox);
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante;
- Nunca utilizar produtos abrasivos (saponáceos, soda, etc).

LIMPEZA INTERNA AUTOLIMPANTE

O forno autolimpante possui um revestimento com esmalte especial nas paredes internas. Este revestimento não é tóxico nem prejudica o sabor e cheiro dos alimentos.
A autolimpeza do forno se dá pelo processo de volatilização da gordura, que penetra nas paredes do esmalte de acabamento e é eliminada pelos agentes do esmalte. Esse processo é contínuo e total e acontece no assado de qualquer alimento não gorduroso (pudins, bolos, pães etc).
Recomendamos evitar o contato dos alimentos com as paredes internas do forno, pois os mesmos podem deixar resíduos que prejudicam o desempenho da autolimpeza. Mas, se ocorrer o contato, ou houver grande concentração de gordura nas paredes (devido ao assado contínuo de produtos gordurosos), recomendamos a limpeza manual. Para isso, proceder da seguinte forma:

- Procurar fazer a limpeza do forno com ele ligeiramente quente (certificar-se de que ele foi desligado da corrente elétrica);
- Remover o excesso de gordura com um pano úmido ou esponja macia;
- Enxaguar com uma esponja ou pano macio;
- Enxugar as paredes autolimpantes com um pano macio;
- Nunca utilizar produtos cáusticos ou abrasivos nas paredes do forno.



LIMPEZA DO VIDRO

- Utilizar água morna, pano macio e detergente neutro;
- Nunca utilizar pano úmido no vidro ainda quente.

LIMPEZA DA GRADE E BANDEJA

- A grade e a bandeja do forno podem ser removidas para facilitar a limpeza interna;
- A limpeza da grade e bandeja (easy clean), deverá ser feita com esponja macia e detergente neutro;
- Não utilizar produtos abrasivos (saponáceos, soda, etc).

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

- Resíduos de sal deixados no interior do forno podem provocar corrosão da cavidade interna;
- Não utilizar o forno caso haja resíduos de gordura, açúcar ou chocolate em contato com as resistências, pois estas podem provocar vapores amarelados que mancharão partes externas e decorativas do produto . Neste caso, proceder com a limpeza da resistência (fria), com um pano úmido e macio.

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA INTERNA

Antes da troca, assegurar-se que o produto está desconectado da rede elétrica. A lâmpada deve ter as seguintes especificações:

- Resistente a temperaturas acima de 300°C;
- Tensão: 220V ou 127V (conforme o modelo do forno);
- Potência: 15W;
- Rosca: E-14.

Esta lâmpada, pode ser adquirida através da Rede de Postos Autorizados Fischer.

Para substituir, seguir as seguintes instruções:

- Desrosquear a lâmpada, girando-a no sentido anti-horário;
- Retirar a lâmpada danificada;
- Substituir pela lâmpada nova;
- Rosqueá-la no sentido horário.

Somente após a troca, reconectar o cabo de alimentação à rede elétrica.

TORTA DE UVA

Ingredientes:

3 ovos
100g de margarina
1 ½ xícara (chá) de açúcar
½ xícara (chá) de amido de milho
2 ½ xícaras (chá) de farinha de trigo
1 iogurte natural
1 colher (sopa) de fermento em pó
700g de uvas vermelhas (sem caroço e cortadas ao meio)

Calda:

1 ½ xícara (chá) de suco de uva
4 colheres (chá) de açúcar
1 ½ colher (sopa) de amido de milho

Modo Preparo:

Na batedeira juntar a margarina e os ovos até ficar cremoso. Juntar o açúcar e o iogurte e bater tudo muito bem. Juntar o restante dos ingredientes secos. Colocar numa forma redonda untada e enfarinhada a metade da massa. Distribuir as uvas e cobrir com o restante da massa. Pré-aquecer o FORNO ELÉTRICO FIT LINE a 200°C por 5min, com dourador ligado. Em seguida, colocar o bolo no forno por 45min.

Calda:

Numa panela, colocar os ingredientes da calda e levar ao FOGÃO COOKTOP FISCHER em potência média até que forme uma calda. Desenformar o bolo, acrescentar as uvas restantes sobre ele ainda quente e espalhar a calda.

BATATA RECHEADA

Ingredientes:

4 batatas grandes
1 copo de requeijão cremoso
1 colher (sopa) de salsa picada
1 colher (sopa) de cebolinha picada
4 fatias de bacon
Sal e pimenta a gosto

Modo de Preparo:

Lavar as batatas, secá-las e passar sal na casca. Embrulhar uma a uma em papel alumínio. Pré-aquecer o FORNO ELÉTRICO FIT LINE a 250°C por 5min, com dourador ligado. Após o pré-aquecimento, colocar as batatas num refratário e colocar no forno por 40min ou até que fiquem macias.

Recheio:

Dourar o bacon (já picado) em uma frigideira no FOGÃO COOKTOP FISCHER em potência máxima, escorrer a gordura e misturar o requeijão, a salsa e a cebolinha e reservar. Temperar com sal e pimenta, cortar as batatas ao meio e remover a parte do miolo fazendo uma cavidade em cada batata. Amassar o que foi retirado da batata e acrescentar a mistura reservada. Rechear, arrumar em um refratário, salpicar com queijo ralado e levar ao forno para dourar na temperatura de 200°C por 15min.

PUDIM DE LEITE

Ingredientes:

4 ovos
1 lata de leite condensado
2 latas de leite
1 pitada de açúcar baunilha

Para o Caramelo:

1 xícara (chá) de açúcar

Levar na forma ao FOGÃO COOKTOP FISCHER em potência média para derreter. Após o caramelo ficar uniforme, juntar ½ xícara (chá) de água fervente e deixar no fogo até formar uma calda grossa. Espalhar a calda e deixar esfriar.

Modo de Preparo:

Misturar todos os ingredientes no liquidificador, colocar na forma caramelada, cobrir com papel alumínio.
Pré-aquecer o FORNO ELÉTRICO FIT LINE a 250°C por 5min, com dourador ligado. Após o pré-aquecimento, colocar a forma em banho maria no forno por 30min.

OBS: Acrescentar água fervente no banho-maria.

ARROZ DE FORNO

Ingredientes:

2 colheres (sopa) de manteiga
1 xícara (chá) de arroz (cru)
200g de peito de peru picado
50g de azeitonas pretas s/ caroço picadas
1 lata de seleta de legumes
1 tablete de caldo de carne
3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

Modo de Preparo:

Colocar a manteiga, o arroz, o peito de peru, as azeitonas e a seleta de legumes em um recipiente refratário médio. Ferver 3 xícaras (chá) de água e dissolver o caldo de carne. Regar o conteúdo do refratário e misturar. Cobrir com papel alumínio.
Pré-aquecer o FORNO ELÉTRICO FIT LINE a 250°C por 5min, com dourador ligado. Após o pré-aquecimento, colocar o refratário no forno por 35min. Salpicar queijo parmesão ralado e servir.

PÃO DE QUEIJO

Ingredientes:

3 ovos
3 xícaras (chá) de polvilho doce
1 xícara (chá) de óleo
1 xícara (chá) de leite morno
100g de queijo ralado
sal a gosto

Modo de Preparo:

No liquidificador, colocar o polvilho, os ovos, o óleo, o leite e o queijo, bater até ficar homogêneo. Untar forminhas para empadas e despejar a massa até metade da forma. Dispor as forminhas numa assadeira.
Pré-aquecer a FORNO ELÉTRICO FIT LINE a 200°C por 5min, com dourador ligado.
Após o pré-aquecimento, colocar a forma no forno por 25min.

MACARRÃO A QUATRO QUEIJOS

Ingredientes:

1pacote de 500g gramas de macarrão tipo penne, cozido al dente

Para o Molho:

1 litro de leite
1 colher (sopa) de margarina
1 colher (sopa) de farinha de trigo
1 cubo de caldo de galinha
3 colheres (sopa) de queijo provolone ralado
3 colheres (sopa) de queijo gorgonzola picado
3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
1 copo de requeijão ou sachê de queijo catupiry

Modo de Preparo:

No FOGÃO COOKTOP FISCHER em potência máxima, juntar a margarina com a farinha de trigo, mexendo até dissolver. Acrescentar o leite aos poucos, mexendo até ferver. Juntar os queijos. Espalhar sobre o macarrão cozido. Salpicar com queijo parmesão.
Pré-aquecer o FORNO ELÉTRICO FIT LINE a 220°C por 5min, com dourador ligado.
Após o pré-aquecimento, colocar a travessa no forno, por 20min.

TORTA DE LEGUMES

Ingredientes:

1xícara (chá) de cheiro verde picados
1 xícara (chá) de cebola picada
1 xícara (chá) de tomate picado
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
2 ovos ligeiramente batidos
1 xícara (chá) de azeite
1 lata de seleta de legumes ou ervilha com água
100g de queijo parmesão ralado
sal, pimenta e orégano a gosto

Modo de Preparo:

Misturar todos os ingredientes manualmente até ficar uma massa homogênea e consistente. Untar uma forma (diâmetro 27cm), com margarina e manteiga.
Pré-aquecer o FORNO ELÉTRICO FIT LINE a 220°C por 5mim, com dourador ligado.
Após o pré-aquecimento, colocar a forma no forno e deixar de 20 a 30min.

FILÉ DE FRANGO RECHEADO

Ingredientes:

1 kg de filé de frango sem osso (4 pedaços)
1 lata de aspargos
4 fatias de presunto
8 fatias de queijo mussarela
sal, pimenta a gosto

Modo de Preparo:

Temperar os filés de frango com sal e pimenta, colocar uma fatia de presunto, duas de queijo, pedaços de aspargo em cada filé. Enrolar um a um, se preferir prender com linha e palito. Enrolar em papel alumínio e colocar num refratário.
Pré-aquecer o FORNO ELÉTRICO FIT LINE a 200°C por 5min, com dourador ligado. Após o pré-aquecimento, colocar o refratário no forno por 45min. Retirar o papel alúminio e deixar mais 10min para dourar.

FORNOS ELÉTRICOS FIT LINE

Alimento	Pré- aquecimento	Temperatura do assado	Tempo Total do assado	Consumo em kWh
Bolo Inglês (mistura pronta)	5 min/200°C	200°C	0:30’	0,61
Bolo Inglês (massa caseira)	5 min/200°C	200°C	0:40’	0,78
Coxa e Sobre Coxa (1kg)	5 min/220°C	220°C	0:60’	1,40
Frango Inteiro Resfriado	5 min/220°C	220°C	1:30’	1,66
Batata Palito Congelada (500g)	5min/320°C	320°C	0:30’	1,02
Pão de Queijo Congelado (500g)	5 min/220°C	220°C	0:20’	0,63
Pizza Resfriada (460g)	5 min/220°C	220°C	0:15’	0,40
Alcatra s/osso (1,5kg) Com Celofane	5 min/220°C	200°C	1:20’	1,31
Tainha Recheada (1,8kg)	5 min/220°C	200°C	0:50’	0,81
Pão de Forma (1 un)	5 min/200°C	200°C	0:30’	0,61
Empadão (forma 26cm)	5 min/210°C	210°C	0:25’	0,63
Lasanha Resfriada (1,5kg)	5 min/220°C	220°C	0:35’ a 0:45’	0,90
Pão de Ló (forma média)	5 min/180°C	180°C	0:15’	0,43

- **TODOS OS ASSADOS COM DOURADOR LIGADO DO INÍCIO AO FIM**

* Para calcular o valor em Reais, multiplicar o consumo em kWh referente ao preparo de cada alimento da tabela, pelo valor da tarifa residencial da ANEEL (Agência Nacional de Energia Elétrica para o Brasil), da sua região.

Dicas

ECONOMIA DE ENERGIA

Os FORNOS ELÉTRICOS FIT LINE, devido ao isolamento e ao emprego de materiais de alta tecnologia, consomem menos energia do que um outro forno qualquer. Com isso você gasta menos dinheiro e economiza mais tempo, podendo se dedicar a outros afazeres, tornando sua tarefa de cozinhar algo prático, rápido e prazeroso. Mesmo assim, temos algumas dicas para economia de energia:

- Evitar colocar o forno próximo de geladeiras e freezers.
- Usar sempre tomadas adequadas para a potência de seu produto.
- Substituir tomadas muito antigas ou danificadas.
- Não ligar o forno na mesma tomada juntamente com outros aparelhos.

SAC

Para esclarecer dúvidas e receber opiniões, a IRMÃOS FISCHER disponibiliza uma equipe altamente qualificada e treinada para atender seus consumidores.

Ligue grátis, teremos o maior prazer em atendê-lo:

Horário de Atendimento:
Segunda à quinta-feira: 07:00 às 12:00 e das 13:00 às 17:00h
Sexta-feira: 07:00 às 12:00 e das 13:00 às 16:00h

sac

Serviço de Atendimento ao Consumidor

0800 47 3535
0800 729 3535
sac@fischer.com.br
www.fischer.com.br

Garantia

Os Fornos Elétricos Fit Line Fischer são garantidos por doze (12) meses, a contar da data da compra, desde que observadas e respeitadas as disposições legais aplicáveis, referentes aos defeitos de material ou fabricação. O conserto ou substituição de peças defeituosas durante a vigência desta garantia se dará somente nas localidades onde a **Irmãos Fischer S/A** mantém postos de serviços autorizados, a partir da apresentação da NOTA FISCAL de compra do produto. Postos de Serviços Autorizados são aqueles credenciados pela Irmãos Fischer e indicados no folheto de Rede de Postos Autorizados que acompanha seu produto, os quais estão autorizados somente a utilizar materiais e acessórios aprovados pela própria **Irmãos Fischer S/A.**

O consumidor perderá totalmente a garantia quando:

- O produto não for manuseado em condições normais (de acordo com o manual de instruções), ou não for utilizado para fins a que se destina (uso doméstico).
- O produto for violado, desmontado ou adulterado fora dos postos de serviços autorizados.
- O defeito do produto decorrer de acidentes de transporte, mal-acondicionamento, uso inadequado, agente da natureza ou maus tratos.
- Forem incorporados ao produto peças e componentes não originais ou acessórios não recomendados pela **Irmãos Fischer S/A.**
- For instalado em rede elétrica imprópria.
- Houver remoção e/ou alteração do número de série ou da plaqueta de identificação do aparelho.

Esclarecimentos:

- A garantia regulamentar oferecida por **Irmãos Fischer S/A**, pressupõe-se a produtos encaminhados/consertados pelos Postos de Serviço Credenciados.

Para produtos de bancada e secadora:

- Corre por conta do consumidor o transporte do produto ao referido posto e as despesas decorrentes do mesmo.
- No caso do posto credenciado oferecer atendimento a domicílio, subentende-se que se trata de serviço complementar não incluído na presente garantia, devendo a taxa da "visita" ser paga pelo consumidor.

Para produtos embutidos:

-No caso do posto credenciado oferecer atendimento a domicílio, trata-se de serviço complementar incluído na presente garantia, sendo a taxa da "visita" paga pela Irmãos Fischer S/A.

Observação:

A **Irmãos Fischer S/A** não autoriza qualquer pessoa ou entidade a assumir, por sua conta, outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos, além das aqui explicitadas.

A **Irmãos Fischer S/A** reserva-se o direito de alterar o produto e as especificações deste manual sem prévio aviso.

IRMÃOS FISCHER S/A INDÚSTRIA E COMÉRCIO

Rodovia Antônio Heil - km 23 - Fone (47) 3251-2000 - Fax (47) 3350-1080 . Caixa Postal 255 - CEP 88352-502 - Brusque - Santa Catarina - Brasil
fischer@fischer.com.br - http://www.fischer.com.br . CNPJ: 82.984.287/0001-04 - Inscr. Estadual: 250.176.475

Anotações

Anotações

Conheça nossa linha de produtos

Eletrodomésticos, construção civil e bicicletas

Forno
Compact

Forno
Practice Grill

Forno
Grill Star

Forno Fischer
Grill

Fogão de Indução
Fischer 220V

Fogão Vidro
2 queimadores

Fogão Vidro
4 queimadores

Fogão Fit Line Vidro
5 queimadores tipla-chama

Fogão
Vitrocerâmico

Fogão Inox
4 queimadores

Fischer Grill

Churrasqueira a gás Fischer Ranch
de bancada - 3 e 5 espetos

Forno Elétrico
de embutir inox

Forno Microondas
de embutir

Forno Elétrico Digital
de Embutir Lumem

Coifa Island

Coifa Island Plus

Coifa Tradition Plus

Depurador Classic Power

Secadora Amiga

Ferinha Super

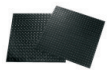
Fast Boy

Belisa

Runner New SX Masculina

Betoneira 400 litros

Carrinho 60 litros



Pisos de Borracha

Para conhecer mais produtos visite o nosso site: www.fischer.com.br

Fischer